Dwutygodnik Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

Pani domu



Fot. Kodak

Podnieśmy poziom zebrań towarzyskich. Uroczyste przyjęcia wieczorne (nakrycie, usługa, honorowe miejsca przy stole) z ilustracjami. Kwiaty cięte w domu. Światło-przestrzeń-barwa w mieszkaniu. Rozwój fizyczny i moralny młodzieży wiejskiej w Niemczech. Jadłospisy i przepisy potraw dla dzieci od roku do lat pięciu.

4

Warszawa 1937 Cena 70 gr.

TO PRZESĄD,

że można dotrzeć do klijenteli prowincjonalnej nie ogłaszając się w dziennikach lokalnych.

PROWINCJA

posiada szereg wydawnictw, które łącząc wiadomości ogólne z lokalnymi — stają się nieodzowną lekturą dla mieszkańców prowincji.

Takim wydawnictwem jest

„EXPRESS LUBELSKI i WOŁYŃSKI"

wielki, ilustrowany dziennik wychodzący w Lublinie od lat 14-tu.

NAJWYŻSZY NAKŁAD na terenie Województw: Lubelskiego i Wołyńskiego.

Bliższe informacje, egzemplarze okazowe, prospekty, kosztorysy ogłoszeń, wykazy i referencje dotychczasowych klijentów, odwiedziny akwizytorów — na każde żądanie.

Adres wydawnictwa:

Lublin, Kościuszki 8, tel. 23-60.

Informacje w Warszawie przez telefon 9-28-82.



JAŚNIEJ SŁOŃCA

JEDYNA i NIEZASTĄPIONA ZAPRAWA DO PODŁÓG. ODŚWIEŻA ZNISZCZONE POSADZKI, LINOLEUM i FARBUJE MOMENTALNIE **BIAŁE PODŁOGI** NA MAHOŃ LUB ORZECH.

Spróbujcie a przekonacie się

hafty

koronki

tkaniny

ceramika

Bazar Przemysłu Ludowego

Warszawa, Tamka 1, tel. 271-50

Filia „A. R. W."

Królewska 2, tel. 682-20

ZAKŁADY OGRODNICZE

C. ULRICH

zawiadamiają, że wyszedł z druku

CENNIK NASION NA ROK 1937

i polecają wszelkie nasiona świeżego zbioru wyborowej jakości.

CENTRALA — Warszawa, Ceglana 11, tel. 568-60

FILIE: Moniuszki 11, tel. 609-28. 2-ga Hala Mirowska, tel. 609-33.

MUSZTARDA · SOSY L. MATEJAK WARSZAWA

Rok XI 16-go lutego 1937. Nr. 4

Pani domu

dwutygodnik ilustrowany

poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

Wanda Ivánkowa

Jeszcze o treści spotkań towarzyskich

W poprzednim numerze poruszyłam sprawę wewnętrznej treści naszych spotkań towarzyskich, czemu pragnęłabym jeszcze parę słów poświęcić.

Nasuwa się pytanie, czy istotnie każde spotkanie towarzyskie musi posiadać jakąś treść głębszą? Oczywiście, odpowiedź wypadnie negatywna. Nikt nie będzie usiłował wzbogacać treścią wewnętrzną dancingu, wesołej zabawy okolicznościowej czy oficjalnej herbatki.

Nie mam zatem na myśli zebrań o charakterze z góry przesądzonym i będę mówiła o tych spotkaniach towarzyskich, które nie posiadają wyraźnej fizjognomii, a których forma i treść całkowicie od nas zależą.

Ileż to razy wychodzi się od znajomych po jakimś proszonym obiedzie czy nawet bezceremonialnej herbatce, i stwierdza się w duchu, że jednak było przeraźliwie nudno. Napewno goście wychodzący od nas nieraz myśleli to samo. Jest wprawdzie na te nudy rada — posadzić gości do kart, będą mieli zajęcie, ale nie o tym rozwiązaniu sprawy myślałam.

Jakie są przyczyny tego zjawiska nudów towarzyskich? Już powierzchowna obserwacja pozwoli nam na stwierdzenie dość paradoksalnego pozornie faktu, że ci ludzie, w których towarzystwie nieraz nudzimy się beznadziejnie, mogą wcale nie być ludźmi głupimi. Przeciwnie, mogą to być czasem doskonali specjaliści w swym zawodzie, tylko niestety, zupełnie jednostronni. Nie posiadają oni owego konika, „hobby" w znaczeniu angielskim — przeciwnie, są to ludzie, których „konikiem" stała się tylko i wyłącznie praca zawodowa. Oczywiście, jeżeli posadzimy takiego „zwariowanego" zawodowca obok kogoś drugiego równie jednostronnego, ale w innej dziedzinie, to o żadnej interesującej ich rozmowie nie może być mowy. Trudno jest przerabiać ludzi dorosłych, nie jesteśmy też powołani do wychowywania naszych gości, ale przykłady takie są dla nas groźnym ostrzeżeniem, jak szkodliwe jest jednostronne nastawienie człowieka. Z tego punktu widzenia spójrzmy też krytycznie na siebie i swoich najbliższych.

Nie stworzymy interesujących zebrań towarzyskich, jeżeli w nas samych nie ma interesujących doznań, przeżyć czy przemyśleń.

Rozmowa o wychowaniu dzieci, o służących i nowych potrawach — czy nowych sposobach prania nie wystarczy do stworzenia ciekawszej atmosfery nawet kobiecych zebrań. A jakie są poza tym nasze „hobbies"? Czy interesujemy się może sztuką albo literaturą, czy lubimy może czytać opisy podróży, albo studiować obyczaje dawnych wieków? Czy posiadamy jednym słowem jakiekolwiek zainteresowania, nie przynoszące nam bezpośrednich namacalnych korzy-

ści, a rozszerzające nasze horyzonty i stwarzające nowe, wielkie umiłowania? Co wiemy, choćby w zakresie popularnym, ale oczywiście poważniejszym niż bzdurne artykuliki w brukowej prasie, o zdobyczach nowoczesnej nauki?

Spróbujmy wzbudzić te zainteresowania w sobie i w naszych bliskich, a nawet codzienne obcowanie domowników stanie się wtedy pełniejsze i bogatsze. Jest wiele tematów, mogących bardziej umilić obiad rodzinny, niż relacje o kłopotach z ubezpieczalnią czy rzeźnikiem, a matka na zapytanie córki, dotyczące np. zasad konstrukcji nowej superheterodyny, znajdzie inną odpowiedź, niż „nie garb się".

To zwalczanie własnej jednostronności powinno iść w parze z szukaniem pozazawodowych zainteresowań u ludzi, z którymi spotykamy się na terenie towarzyskim. Pod tym względem panuje u nas niesłychanie niska kultura obcowania. Jeżeli np. przedstawiają nam w towarzystwie lekarza, to odrazu zaczynamy z nim mówić o panującej grypie lub też popisujemy się swymi wiadomościami w dziedzinie terapii hormonowej. Jeżeli tym nowopoznanym będzie np. sędzia, to w tej chwili szukamy w pamięci jakichś ciekawych wypadków prawniczych czy też usiłujemy sobie przypomnieć cokolwiek z dziedziny kryminologii. Dlaczego to robimy? Z uprzejmości: chcemy znaleźć temat do rozmowy, a nie przyjdzie nam do głowy, że zamęczamy tym człowieka; przecież taki lekarz czy adwokat również jak i my był napewno na ostatnich sztukach teatralnych i może również interesował się np. grafiką. Ale to nam do głowy nie przyjdzie.

Pamiętam, jak pewna pani zwróciła się w towarzystwie do swego siostrzeńca z pytaniami, które ściśle dotyczyły jego dziedziny pracy. Zapytany był człowiekiem szczerym i bezpośrednim, a mniej przywiązującym wagę do form towarzyskich, to też odpowiedział.

— Moja ciociu, co mamy mówić o moich sprawach zawodowych, tyle jest innych tematów.

— Nie wiedziałam, że dotykam bolączki — odrzekła na to nieco urażona ciotka, która zupełnie nie mogła zrozumieć swego własnego nietaktu.

To usiłowanie mówienia z ludźmi o ich sprawach zawodowych wypływa jeszcze z innej cechy — z chęci popisania się swymi wiadomościami, a czasem nawet z chęci pouczenia danego fachowca. Ileż u nas osób zna się (we własnym pojęciu) na medycynie lepiej od lekarza, na sztuce rządzenia lepiej od rządu i t. p.

To zresztą łączy się z inną cechą, występującą bardzo jaskrawo na naszych zebraniach towarzyskich. Większość ludzi woli mówić niż słuchać. Jakżeż często ludzie przerywają sobie, mówią jeden przez drugiego, mówią o rzeczach, na których się nie znają — byle tylko mówić!

Zrobiłam kiedyś doświadczenie, które mnie o tym dobitnie przekonało. Po powrocie z podróży do dość egzotycznego kraju, znalazłam się na kilku większych zebraniach towarzyskich, gdzie niezmiennie witano mnie słowami:



Wytworny i odpowiedni do każdego typu urody jest czarny aksamitny żakiet, z wyłogami z tego samego materiału co spódnica, a więc z czarnego jedwabiu lub tafty. Taki kostium pozwala na różnorodne zmiany toalety i stanowi elegancki strój na przyjęcia popołudniowe.

— Pani wróciła z tak ciekawego kraju, musi nam Pani o nim opowiedzieć.

Policzyłam dokładnie. Na jednej wizycie wypowiedziałam o tym kraju pięć zdań, na drugiej dziesięć, na trzeciej aż dwanaście. Resztę zdań (a czas wizyt nie był krótki), powiedzieli wszyscy inni goście. Każdy z nich miał dużo do powiedzenia o tym kraju, w którym nigdy nie był, i nikt nie zauważył, że ta jedyna osoba, która stamtąd świeżo wróciła, milczała prawie ciągle, zostawiając swe wiadomości dla siebie. Byłam nawet zadowolona z tego obrotu sprawy, bo przyjemniej jest jeść dobre rzeczy, niż opowiadać ciągle to samo o swoich wrażeniach, ale ubawił mnie rezultat mojego, zresztą świadomego, eksperymentu.

Ta pospolita u nas chęć mówienia, połączona z niechęcią do słuchania, doprowadza do tego, że w towarzystwie dużo się opowiada, a mało rozmawia. Rozmowy tego typu, co francuska, owej szermierki słownej, z której zwycięzca wychodzi z opinią dobrego „causeur'a" — tej rozmowy u nas prawie nie ma. A jest to przecież wielka przyjemność i pierwszorzędna gimnastyka umysłu!

Jest to jeszcze sprawa o tyle ważna, że *rozmowa jest dla wielu ludzi najlepszym bodźcem do nowych przemyśleń.* Wiele nowych idei, wiele twórczych koncepcyj rodziło się nie w samotnej kontemplacji, a w ogniu dyskusji. Podniesienie intelektualnego poziomu naszych spotkań z ludźmi, przyczyni się do wzmożenia pracy myślowej, tak jak obniżenie tego poziomu powiększy i tak — powszechny wśród naszej inteligencji — marazm umysłowy.

Nie lękajmy się zatem krytycznego rachunku sumienia w tej dziedzinie. Opłaci się on nam, naszemu kręgowi towarzyskiemu, a przez to nawet i całemu społeczeństwu.

Światło — przestrzeń — barwa w mieszkaniu

Od znajomych dowiedziałam się o ślicznym, nowoczesnym mieszkaniu znanej architektki w Warszawie. Postanawiam ją odwiedzić.

Jadę na odległe przedmieście, gdzie mieszka pani Nina w małym własnym domku. Tłumaczę jej powód przybycia. Miły uśmiech na twarzy i serdeczne powitanie skłaniają mnie do szczerej rozmowy.

— Tak ładnie jest u pani — mówię po krótkim rozejrzeniu się po małym hallu i pokoju mieszkalnym. Pani Nina sadza mnie przy dużym, szerokim oknie w wygodnym niskim fotelu o czerwono lakierowanych poręczach. Sama siada na innym fotelu, o dziwacznym kształcie: jest to fotel elastyczny, wykonany z rur niklowych, kryty samodziałem poleskim. Spostrzegam po chwili, że tą samą tkaniną biało-czarną jest pokryty mój fotel.

— Pokażę pani cały mój „home" i ciekawam, co się pani w nim spodoba?

— Dobrze — mówię — powiem, ale pod warunkiem że pani zechce mi wytłumaczyć, jak się stwarza takie piękne wnętrze. Chciałabym poznać zasady, jakimi kierujecie się wy, architekci, przy ich tworzeniu.

— Zgoda, chodźmy.

— Śliczne są naprawdę: i te małe pokoiki sypialne na górze, i pokój mieszkalny połączony ze stołowym w jedną całość, i pracownia. Pomieszczenia gospodarskie z kuchnią na czele — to jedno cacko. O łazience nie mówię, bo jej urządzenie i piękne barwy budzą we mnie zawiść...

— Tak, ale miała mi pani powiedzieć, co się pani najbardziej w naszym mieszkaniu podoba.

— Prawda, muszę się zastanowić chwilę.

— Może ten rozległy piękny widok na ogród — mówię jakby do siebie — a może to, że jest tak jasno w całym mieszkaniu.

Pani Nina przygląda mi się i słucha uważnie.

— Tak, dobrze pani trafiła. Istotnie, *światło w mieszkaniu nowoczesnym to najmilsza i najcenniejsza zdobycz.* My, architekci, walczymy o każdy centymetr okna, usuwamy cegły gdzie się da, usuwamy beton wszędzie, gdzie nie spełnia roli nośnej i konstrukcyjnej. Walczymy ze stolarzem o grubość ramy okiennej, usuwamy zbędne listewki poprzeczne między szybami, aby tafla szklana była możliwie duża i przepuszczała jak najwięcej promieni. To samo robimy z drzwiami. Szerokie szklane drzwi to nie wymysł, lecz droga dla światła. Przy odnawianiu i urządzaniu wnętrz dla klientów w starych mieszkaniach wybijamy filungi, zarówno w drzwiach balkonowych jak i wewnętrznych. Na ich miejsce wstawiamy szyby. Odrazu robi się jaśniej i weselej.

— Sądzę jednak, że to bardzo trudno rozjaśnić mieszkanie w starym domu, zwłaszcza czynszowym, z oknami na ciasną ulicę i ciemne podwórko.

— Zapewne, ale i na to są sposoby.

— Jakie, ciekawam?

— Tu dopomaga nam biały lakier i biała farba.

— Jakto, nie rozumiem....

Pani Nina przerywa na chwilę rozmowę i wydobywa ze schowka szafki butelkę wina, kieliszki i tackę z kruchymi ciastkami. Stawia na szklanym stoliku przed nami i częstuje mnie uprzejmie.

— Czy uwierzy pani, że kolor czerwony, taki jak tego ciemnego wina, jest zabójczy dla światła. Biały kolor natomiast odbija najwięcej promieni, dzięki czemu pokój jest możliwie najjaśniejszy. Dlatego najchętniej posiłkujemy się nim. Do ram okiennych, wnęk, drzwi i sufitów używamy białego lakieru. Ściany, a nawet meble, staramy się utrzymać również w jasnych kolorach. Przeciętny konsument prądu elektrycznego nie domyśla się nawet, ile kosztu przysparza sobie przez ciemne wnętrze.

— O tak, o tym przekonałam się naocznie w Instytucie Gospodarki Świetlnej w Warszawie — chwalę się przed panią Niną. — Widziałam miniaturowe modele wnętrz oświetlone żarówkami o jednakowej sile: te, które posiadały ciemne ściany, były mroczne, gdy tymczasem pokoje o jasnych ścianach były zupełnie dobrze naświetlone.

— Widzi pani, a ja często mam trudności, gdy chcę o tym przekonać klienta. Zwłaszcza, gdy omawiamy sprawę zasłon na okna. Muszę się wprost wykłócać o każdą nitkę tkaniny, bo my zawsze projektujemy cieniutkie, przezroczyste zasłony. Wystarczy, aby rozpraszały światło przenikające do pokoju i czyniły je łagodniejszym. Cieniutka mgiełka z siatki, tiulu lub batystu ochroni nas też od niepożądanego oka sąsiada, przesłaniając jednocześnie mniej przyjemny widok zewnętrzny. Jeśli widok jest ładny, a nadmiar słońca nie grozi, wówczas nie dajemy żadnych zasłon, sztory zaś projektujemy rozsuwane, a nie podnoszone. Światło górne jest najcenniejsze, gdyż przenika daleko w głąb pokoju i nie należy go pomniejszać przez zasłanianie okna w tej części. Tak samo musimy często usuwać ulubione żardiniery naszych klientów. Wysokie, misterne i wywrotne nie nadają się do dużych roślin. Zresztą uważam, że nawet najpiękniejsze rośliny pokojowe nie mają prawa zabierać nam cennego światła. Co innego, jeśli stoją pod oknem i nie zasłaniają go.

— Istotnie w mieszkaniu pani, światło panuje wszechwładnie. Może dlatego jest tu tak miło, pogodnie, jasno i przestrzennie.

— O, dobrze to pani określiła „przestrzennie" — podchwytuje pani Nina. — Silne światło, zwłaszcza słoneczne, wydobywa efekty wnętrza, podkreśla architekturę pokoju, jego kształt, uplastycznia meble, ujawnia wartość dekoracyjną kwiatów, luster i wszelkich sprzętów zdobiących mieszkanie. Spełnia rolę reflektora w dzień. Efekt światła słonecznego przewyższa znacznie efekty światła sztucznego w mieszkaniu. Niech pani spojrzy na ścianę, przecie te promienie słońca załamują się, mówią do nas, żyją. Jakże bronić im wstępu?

— Tak, ładna jest ich gra magiczna na ścianach i w całym mieszkaniu. Piękne odblaski daje to lustro bez ramy. Ten stolik szklany także. Chciałabym panią odwiedzić wieczorem; skoro lamp nie widzę, kryją się one prawdopodobnie pod matowymi taflami szkła. Ale, o ile chodzi o to *wrażenie przestronności*, jakie odczuwa się w pani mieszkaniu, to chyba nie tylko zasługa światła?

— A, to już tajemnica architekta. Projektując mieszkanie zaczynamy od wnętrza. Musimy przemyśleć w szczegółach tryb życia mieszkańca i dostosować mieszkanie do jego potrzeb, a nawet do typowych mebli i ich wymiarów, aby mieszkanie uczynić jak najbardziej ustawnym i pojemnym. Dlatego jestem zwolenniczką mebli wmurowanych, zwłaszcza dużych szaf, tak trudnych do ustawienia. Ukryte w ścianach, zapewniają swobodę w rozmieszczeniu mebli ruchomych i nie psują kompozycji architekta. Poza tym liczne meble ścienne, jak również dobrze wykończone schowki gospodarcze, zmniejszają znacznie ilość znajdujących się na wierzchu drobiazgów w mieszkaniu, a tym samym czynią je pojemniejszym, ładniejszym, spokojniejszym, no i mniej zakurzonym.

Pokój jadalny — jasny, przestronny, miły. Lipa pokojowa stoi w doniczce na ziemi, z boku okna, w ten sposób nie zabiera światła i nie utrudnia otwierania okna. (Das schöne Heim)



— Właśnie zauważyłam że w pani mieszkaniu tak mało mebli, sprzętów, a nawet drobiazgów. Nic nie zakłóca w nim spokoju i porządku. Meble, które widzę, są pomysłowe, różnorodne i ładne. Nie ma w nich nic pozy i szablonu. Każdy sprzęt jest zapewne dobrze przemyślany.

— Tak, innych mebli nie wpuszczam do mieszkania. Tylko użyteczne z mego punktu widzenia, tylko wygodne i tanie. Różnorodne nakrycia i materiały, z jakich zostały wykonane, to tylko zasługa kalkulacji oszczędnościowej.

— Tylko? — pytam.

— No, oczywiście kwestia ich wyglądu jest zawsze bardzo ważna. Ale to się da pogodzić z taniością doskonale.

— Umiejętność, to najważniejsza rzecz — mówię z humorem...

— Tak, tego trzeba się nauczyć. Często męczę się porządnie nad zharmonizowaniem poszczególnych mebli, które projektuję do swego mieszkania. Nieraz kusi mnie nowość, jakiś nowy pomysł lub nowe zestawienie barw, ale nie łatwo daje się uwieść tym podszeptom. Na ogół trzymam się pewnej określonej gamy kolorów w urządzaniu wnętrza i poszczególnych pokoi. Uzgadniam je z sobą, a potem cieszę się nimi.

— *Harmonia barw* — to może trzecia zaleta pani ślicznego wnętrza?

— Tak, zgadła pani. Powiem więcej. Na zgodzie buduję swe wnętrze. Ową pogodę, ten ład, spokój i piękno, które promieniują z mego mieszkania, zawdzięczam wyłącznie zharmonizowaniu wszystkiego ze wszystkim. Nie wolno tu niczemu się kłócić. Każdy mebel, sprzęt i drobiazg ma swe przeznaczenie użytkowe i swe miejsce, a jego wygląd podporządkowany jest całości.

— Ma pani rację. Umiejętność podporządkowania szczegółów całości i dobre ich wyzyskanie — to sekret nie tylko ładnego mieszkania, ale każdego udanego przedsięwzięcia.

Janina Ginett-Wojnarowiczowa.

Z DAWNYCH OBYCZAJÓW

KLOCKI.

Ks. Kitowicz w swym niezrównanym „Opisie obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III" tak powiada: „Przy kościołach, we wstępną środę, po miastach, chłopcy, studencikowie czatowali na wchodzącą do kościoła białą płeć, której przypinali na plecach kurze nogi, skorupy od jajec, indycze szyje, rury wołowe i inne tym podobne materklasy; tak zaś to sprawnie robili, że tego osoba dostająca nie czuła, bo to plugastwo było uwiązane na sznurku lub nici, do końca której była przyprawiona szpilka zakrzywiona, jak wędka, więc chłopiec do takich figlów wyćwiczony, byle się dotknął ową szpilką sukni, wraz i figla na osobie zawiesił. A ta, nic o tym nie wiedząc, pięknie przybrana i częstokroć będąca dystyngowaną, postępowała w kościół z dobrą miną, gdy tymczasem wiszącym na plecach kawalcem pustym głowom śmiech z siebie czyniła, którym się i sama, nakoniec od kogo roztropnego uwolniona od wisielca, zarumienić musiała".

Do słów ks. Kitowicza o czasach Augusta III należy dodać, że w sto lat później „klocki" były pilnie obchodzone w Warszawie, przywodząc niby to karnawałowe grzechy, z których najsroższym było dla urodziwej niewiasty „niewyjście za mąż". Na ten popielcowy ranek czajono się z uciechą. I klocki rozmaitego kształtu bimbały się aż do południa.

g.

Inż. Zofia Kunińska

Kwiaty cięte w domu

Celem lepszego zorientowania się, jakich starań wymagają kwiaty cięte, aby jak najdłużej zachowały swą świeżość, należy poświęcić trochę uwagi ich życiu i zmianom, jakim ulegają, gdy przez ścięcie pozbawiamy je normalnych warunków bytowania.

Wiemy, że roślina żyje pełnią życia, gdy soki w niej krążą tak, jak krew w żyłach człowieka. Krążenie soków w roślinie odbywa się bez przerwy z dołu do góry i z góry w dół. Służą do tego naczynia wstępujące i zstępujące. Naczynia odprowadzają wodę do liści i kwiatów, a jeżeli naczynia nie funkcjonują sprawnie, to roślina więdnie skutkiem ciągłego parowania i nie otrzymywania nowych zapasów pokarmowych.

Ścięcie kwiatu przerywa normalne krążenie soków w roślinie; wprawdzie liście i kwiaty parują nadal, zabierając wodę z najbliższych naczyń, ale od dołu do naczyń zamiast życiodajnych soków wchodzi powietrze i to tym głębiej, im dłużej po ścięciu kwiat nie był wstawiony do wody i im naczynia są większe.

Z tego krótkiego wstępu jasno już wynika, jakie zastosować środki zapobiegawcze, aby o ile możności ułatwić roślinie życie w zmienionych warunkach: mianowicie należy zmniejszyć parowanie kwiatów i liści, szybko dostarczyć wodę i ułatwić jej pobieranie.

Zmniejszenie parowania możemy osiągnąć przede wszystkim przez unikanie stawiania roślin w miejscach suchych, nagrzanych (np. przy piecu, kaloryferze czy też na słońcu) oraz w miejscach przewiewnych (np. przy otwartym oknie). Dla zmniejszenia parowania wskazane jest wynoszenie kwiatów ciętych choćby na noc w chłodne miejsce nawet do lodówki, oraz owijanie lekko w wilgotną bibułkę kwiatów i łodyg. wystających ponad powierzchnię wody.

W pokojach o bardzo suchym powietrzu, co bywa przeważnie w mieszkaniach o centralnym ogrzewaniu, dobrze jest kilkakrotnie w ciągu dnia zraszać rośliny wodą przy pomocy rozpylacza.

Kwiaty sprowadzane do nas z odległych krajów dochodzą w doskonałym stanie przede wszystkim dzięki temu, że parowanie jest zmniejszone do minimum przez przesyłanie i przetrzymywanie ich w chłodniach o bardzo niskiej temperaturze. Wobec tego jednak, że mieszkanie to nie chłodnia i że zaledwie część doby możemy przetrzymać roślinę w sprzyjających warunkach w zimnym miejscu, musimy tym bardziej dbać o to, aby roślina mogła wyrównać straty poniesione przez parowanie i musimy jej dostarczyć dużo, dużo wody.



Dużą ilość wody zapewnimy: a) przez głębokie zanurzenie łodyg w wazonach, przy czym łodygi nie powinny być ściśnięte w wąskiej szyjce wazonu; b) przez częste przycinanie końców łodyg i to ostrym narzędziem, aby nie zgniatać naczyń, do czego nadaje się bardziej ostry nóż niż nożyczki; łodygi przycinamy ukośnie. Dzięki tej ostatniej czynności woda może przenikać do naczyń, które w przeciwnym razie — gdyby powierzchni cięcia nie odnawiać — łatwo mogłyby być zatkane przez pleśnie i bakterie. Stąd też wynika konieczność przycinania końców, częstego zmieniania wody (najlepiej codziennie) albo dodawania środków dezynfekcyjnych. (Np. Francuzi ze środków chemicznych polecają: dla goździków kwas borny użyty w koncentracji 1 na 1000 t. zn. 1 gr na 1 litr, dla dalij i chryzantem ½ tabletki aspiryny rozpuszczonej w 2¼ litra wody, dla astrów cukier w stosunku 1 : 100, wreszcie dla wielu kwiatów letnich nadmanganian potasu w roztworze 1 : 100.000 t. j. 1 gr na 100 litrów).

Gdy kwiaty więdną mimo naszych starań, możemy jeszcze ożywić je niekiedy przez zastosowanie gorącej kąpieli.

Zanurzamy wówczas część łodyg na pół godziny do gorącej wody o temperaturze około 30 — 40° C i trzymamy w ciemności, najlepiej pozostałą część rośliny z kwiatem owijając w wilgotny papier; po upływie pół godziny przenosimy rośliny do zimnej wody.

Niektóre kwiaty są wdzięczne za gorącą kąpiel nawet bezpośrednio po ścięciu, tak bardzo bowiem płaczą po utraconym życiu, że soki

Do ilustracji na str. 66.

Róże, które zaczynają więdnąć, zanurzyć głęboko w wodzie na parę godzin.

Jeśli się ma wazony niższe od róż, — róże przyciąć, by poza wodą (nad wazonem) nie znajdowała się zbyt duża część łodygi.

Chryzantemy. Jeśli kwiat więdnie, obciąć trochę łodygę, owinąć koronę bibułką i wstawić na noc do wazonu z wodą, głęboko zanurzając łodygi.

Fiołek alpejski. — p. artykuł niżej.

krążące w nich spływają z ran niekiedy kroplami. Wówczas jedyną radą jest zwęzić końce naczyń i nie dopuścić do wypływania soków zstępujących. Zabieg polega na tym, że po ścięciu zanurza się końce łodyg na 1 do 2 minut w gorącej wodzie, o temperaturze 50—60°C, a potem przenosi do zimnej.

Należy oczywiście uważać, żeby para nie uszkodziła delikatnych płatków kwiatu. Zabieg ten bywa wskazany dla takich kwiatów jak np. poinsettia (gwiazda betlejemska), mak, heliotrop, hiacynt, tulipan, narcyz, dalia i nawet rezeda.

Cięte fiołki alpejskie szybko wiedną, ale można temu zapobiec w sposób następujący: obcinamy sam koniec łodygi i — jak na ilustracji — wsuwamy do wysokości dwóch trzecich łodygi cienki drucik; dzięki temu roślina łatwiej wchłania wodę.

Kwiaty nie lubią stykania się z ścianą, jakimiś przedmiotami, czy nawet jednego kwiatu z drugim: płatki więdną, kwiat opada. Starajmy się zatem przy układaniu kwiatów, aby miały nie tylko dość przestrzeni na łodygi w wazonie ale i na główki.

Przy układaniu kwiatów ciętych spróbujmy układać je małymi grupami. Czasem umiejętnie dobrany, nawet pojedynczy kwiat, umieszczony we właściwym punkcie mieszkania, gdzie tło, otoczenie oraz światło tworzą dlań korzystne warunki, daje lepszy wynik dekoracyjny niż cała wiązanka kwiatów na tymże miejscu.

Oto kilka uwag, które nie wyczerpują całego tematu, ale dają pewne wytyczne, jak należy postępować, aby utrzymać w domu jak najdłużej tak miłego towarzysza, jakim jest kwiat cięty.

POGADANKI POLSKIEGO RADIA DLA KOBIET

Poniedziałek 15 lutego godz. 12.50: Dr. Aleksander Szczygieł — Higiena środków spożywczych.

Wtorek 16 lutego godz. 17: odcinek powieści mówionej „Dni powszednie państwa Kowalskich".

Środa 17 lutego godz. 12.50: dr. Legierzyńska Helena — Przyrządzanie mięsa w domu.

Czwartek 18 lutego godz. 17: adw. Zofia Hofmanowa — Przepisy prawne a gospodarstwo domowe.

Piątek 19 lutego godz. 12.50: p. Irena Bączkowska — Hodujmy króliki na mięso.

Poniedziałek 22 lutego godz. 12.50: p. Magdalena Skarżyńska — Pomyślmy o starych.

Wtorek 23 lutego godz. 17: odcinek powieści mówionej „Dni powszednie państwa Kowalskich".

Środa 24 lutego godz. 12.50: inż. Bohdan Dzikowski — Soja w potrawach miejskich.

Czwartek 25 lutego godz. 17: p. Janina Borowiczowa — Źródło przestępczości dzieci: zły dom.

Piątek 26 lutego godz. 12.50: p. Irena Bączkowska — Hodujmy króliki na skórę.

Poniedziałek 1 marca godz. 12.50: p. Olga Ustupska-Wróblewska — Gdzie kobieta dobrze rządzi, tam gospodarz nie pobłądzi.

Ginger Rogers
Fot. R. K. O. Radio





Pokazy ćwiczeń gimnastycznych młodzieży wiejskiej w Goslar.

Maria Karczewska

Niemieckie nastroje

II

Wyścig zbrojeń umożliwiający zniszczenie ludzkości w sposób jak najszybszy i jak najbardziej kompletny — z jednej strony, z drugiej strony — dążenie do uszlachetniania, rozwijania, wzmacniania rasy ludzkiej, oto kontrasty, które może nigdzie nie ujawniają się w sposób tak silny i bezwzględny jak w Niemczech.

Młodzież ma być rozwinięta fizycznie i hartowna moralnie. W tym celu zatrudnia się wszystkich 20-letnich chłopców w obozach pracy, poddaje się ich przeszkoleniu, przemyślanemu do najdrobniejszych szczegółów, poddaje się ich wojskowej dyscyplinie, ale zamiast karabinów na ćwiczenia wojskowe daje się im w rękę łom i łopatę.

Czterystotysięczna armia idzie pracować tam, gdzie nie wytrzymałyby finanse żadnego prywatnego przedsiębiorcy. Uprawiają torfowiska, aby je przekształcić na kultury kwitnących cebulek. Drenują trzęsawiska i moczary, budują drogi, po których mknąć będą pancerne auta i prywatne limuzyny.

Przez tych sześć miesięcy zacierają się różnice między stojącymi obok siebie miastowymi paniczami i chłopskimi synami. Chudzi rozrastają się, zyskują po 4—6 kg wagi w ciągu miesiąca, muskuły się wzmacniają, skóra czerwienieje i jędrnieje. Grubasy chudną: rekord uzyskuje 19-letni chłopak, który ważył 95 kg w dniu wstąpienia do obozu i co miesiąc 9—10 kg wypacał w ciężkiej fizycznej pracy.

Z dziewczętami sprawa jest trudniejsza. Wprawdzie maturzystki są obowiązane przejść przez obóz, ale jest ich zaledwie kilkanaście tysięcy, a poza nimi mają Niemcy za mało dziewcząt, które by można oderwać od innych zajęć i ćwiczyć w obozach. Zadania ich są też zupełnie inne. Wprawdzie i one są otaczane w obozie życiem prostym i hartującym, ale praca ich jest pomyślana jako pomoc dla matek osadniczek, bezradnych na nowych gospodarstwach: pomagają w robotach gospodarskich, opiekują się dziećmi, zastępują matki przy pracy w domu i w ogrodzie, a jeśli trzeba — idą do żniwa albo grabią siano.

Wszystko to ma wpłynąć na tężyznę duchową i fizyczną. Tam jednak, gdzie siły fizyczne z samej natury rzeczy zdają się zapewnione, jak to ma miejsce na wsi — tam ludzi, którzy pragną olimpijskiego rozwoju narodu, razi ociężałość, niedorajdztwo, nierównomierny rozwój ciała. Aby temu zapobiec, założono w Neuhaus Instytut fizycznego rozwoju wiejskiej młodzieży. Z każdej okolicy wysyłani są na 6-tygodniowe przeszkolenie przodownik i przodownica, aby po powrocie do domu prowadzić odpowiednie ćwiczenia z miejscową młodzieżą. Pokazano nam na wieczornym przedstawieniu w Goslar ćwiczenia takiej grupy przodowniczej i doprawdy było na co popatrzeć.

Setka chłopaków i dziewcząt w gimnastycznych trykotach wbiega na trybunę, kolejno rozwijają się przed naszymi oczami różne ćwiczenia, od najprostszych, ujawniających wielką swobodę ruchów, rozwiązanie stawów, elastyczność muskułów. Pomiędzy ruchami dziewcząt i chłopców są duże różnice. Tam siła i wytrzymałość — tu gibkość, wdzięk i finezja. Ktoby się domyślił, że w ciągu 6 tygodni można doprowadzić ruchy chłopskiej młodzieży do takiej precyzji i doskonałości. Ale najpiękniejsze obrazy zaczynają się wtedy, gdy chłopcy już w ubraniach i długich butach wpadają z kosami, a dziewczęta w niebieskich sukniach i gorsecikach z grabiami. Młynkują i fruwają narzędzia pracy rolnika, posuwają się ponad ziemią, aby w jednej chwili półobrotem znaleźć się nad głowami.

Młodzież chłopska ma być w Niemczech gibka, silna, sprawna i wytrzymała, bo w walkach narodów broń palna, czołgi i gazy, to tylko akcesoria wojenne; poza wojną toczy się walka o pierwszeństwo państw, a tam zwycięża wytrzymałość, tężyzna. Poza wojną toczą się olimpijskie boje o radość życia, jaką daje wewnętrzna pewność narodu, że jest silny, wytrzymały i sprawny.



Wybitnie uderzyły nas te cechy w szkole dla dziewcząt, gdzie wesołe, pełne temperamentu i życia dziewczęta przyjmowały nas bardzo dobrymi ciastami przy ładnie przystrojonych stołach.

Dobrze znają niemieccy przywódcy swój naród. Z całym spokojem mówi minister Göring do chłopów: „Żądamy od was olbrzymich wysiłków, ale jesteśmy zupełnie pewni, że je wykonacie". Istotnie żądają niemało... i nawet nie dopuszczają skrzywienia albo narzekań! Żądają od wsi tytanicznych wysiłków pracy, wzmożenia produkcji, uintensywnienia gospodarstwa i oszczędności w spożyciu. Podnoszą w ciągu roku w dwójnasób liczbę krów, poddanych kontroli mleczności i żądają większego ujednostajnienia produkcji, mniejszych przeskoków między najlepszą a najgorszą mlecznicą. Te same żądania stawiają w stosunku do owiec, kur i innych zwierząt domowych.

Żądają też wiele od kobiet, chcą, żeby rodziły... rodziły i odchowywały dużo silnych i zdrowych dzieci. Rozpisują ankiety, aby kobiety w odpowiedziach wypowiadały śmiało swoje poglądy. Te jednak jeszcze ich nie zadawalają i niewątpliwie rozwój piękna ciał dzięki fizycznym ćwiczeniom to także środek do rozwoju naturalnego, żywotnego instynktu rozrodczego.

I o dziwo, jedna z cudzoziemek, z początku zgorszona na widok tylu nagich ciał — po przewinięciu się przed jej oczami imponujących swobodą i wdziękiem ćwiczeń — przyznaje nieśmiało, że „to chyba przyzwoitsze, niż niejedno podniesienie rąbka długiej sukni z ukrytą intencją".

Pobieżne obrazy, które nakreśliłam, aby zaznajomić czytelniczki „Pani Domu" z tym, co nam pokazano w Goslar, odkrywają tylko cząstkę akcji „stanu żywicieli", ale i ta cząstka świadczy o tym, jak wytężone jest dążenie do zatarcia śladów przegranej wojny, do wzmożenia świadomej siły narodu. Myślę, że dobrze jest, abyśmy o tym wiedziały.



Stół 4-osobowy na domowy obiad. Serwetki pod talerze prostokątne z szarego płótna z grubym białym haftem. W środku dwie małe serwetki z tegoż kompletu, na nich czarne spodeczki z ceramiki prużańskiej z kwiatami. Świeczniki chromowane. Kwiaty: zinje różowoceglaste i rezeda. Świece zielone.

Marya Romanowa

Uroczyste przyjęcia wieczorne

W poprzednim zeszycie omówiono podawanie popołudniowych i wieczornych herbatek oraz sprawę nakrycia do bufetu i usługi przy przyjęciu bufetowym. Wymieniono też zasadnicze punkty, którymi należy się kierować przy ustalaniu typu przyjęcia wieczornego: kolacji t. zw. zasiadanej i przyjęcia bufetowego.

Obecnie omówimy typ bardziej oficjalnego przyjęcia, który bywa stosowany z racji specjalnych uroczystości, jak: śluby, chrzciny, imieniny, jubileusze, przyjazdy sławnych gości z zagranicy lub oficjalne przyjęcia na kongresach, zjazdach itp. Takim, stosunkowo nowym u nas typem najbardziej uroczystego przyjęcia, jest posiłek wieczorny, podawany koło godz. 20—21-ej, zwany z cudzoziemska obiadem.

Obiady wieczorne są w zwyczaju w Anglii, Ameryce, Francji i w innych krajach, w których w południe jada się drugie śniadanie, t. zw. déjeuner albo lunch, czyli lekki posiłek z jednego lub dwóch dań, zakończony czasem owocami lub czarną kawą; w tych krajach podaje się herbatę, znaną u nas pod niezupełnie dokładną nazwą „five o'clock tea", między godz. 16—17; biorą w niej udział niemal wyłącznie panie, gdyż o tej porze panowie są jeszcze w biurze. Codzienny obiad zagranicą składa się zwykle z zupy lub surówki jarzynowej czy potrawy z jajami, z ryby lub pieczystego z jarzynami i sałatą surową, oraz z deseru czy owoców; potem czarna kawa. Przy takim rozkładzie posiłków w ciągu dnia jest oczywiste, że ów wieczorny obiad musi mieć miejsce wcześniej niż u nas; rzeczywiście, podaje się go między godz. 18½ a 20-ą.

W Polsce, wobec zupełnie różnych godzin posiłków, przesunęła się pora oficjalnych przyjęć na godz. 20—21. Ponieważ najobfitszy posiłek w ciągu dnia przypada u nas na obiad w porze tak nieustalonej, jak godz. 13-17, należałoby dążyć do zmniejszenia ilości potraw, podawanych na oficjalnych przyjęciach wieczornych. I, choć zagranicą oficjalny obiad przewiduje: zupę, rybę, pieczyste z jarzynami, zimny pasztet lub drób czy zwierzynę z sałatą surową, jarzynę, deser i owoce, nieraz jeszcze i „chester cakes" — w naszych warunkach ten sam posiłek powinien przeobrazić się w kolację lub bardziej z polska, w wieczerzę o dowolnie zmniejszonej ilości dań. Kasujemy przede wszystkim zupę i jedno mięso, a niekiedy i podaną oddzielnie jarzynę. Co do deseru, można go tak obmyślić, by zawierał owoce, których nie trzeba następnie dawać jako odrębne danie. Przed taką kolacją można dać lekką przekąskę do salonu.

Obiady lub wieczerze zbierają wszystkich przy stole, trzeba więc zapraszać tyle osób, by nie było za ciasno. Na osobę liczy się przeciętnie 55—60 cm; jedynie przy stołach okrągłych można przeznaczyć nieco mniej przestrzeni na osobą.

Nakrycie stołu.

Stół rozciągamy, wycieramy ściereczką włożone blaty i nakrywamy cały stół jakimś miękkim czystym materiałem, najlepiej flanelą; oczywiście taka miękka podkładka nie jest konieczna, a tylko pożądana, jako tłumiąca stuk zmienianych talerzy i sztućców czy stawianych kieliszków. Z kolei kładziemy czysty, dobrze wyprasowany obrus i zabieramy się do nakryć.

Nakrycie czy to na skromne, czy nawet na najbardziej oficjalne obiady zawsze wyglądają następująco: punktem środkowym nakrycia jest duży płaski talerz, u góry z lewej strony talerzyk deserowy na pieczywo (cienko krajaną bułkę czy chleb, albo specjalne sucharki t. zw. szwedzkie, paluszki lub domowe niesłodkie bułeczki czy rogaliki). Niekiedy kładziemy na małym talerzyku serwetę, w którą dawniej zwykle wkładano pieczywo. Ponieważ przy braniu serwety bułka często spada na ziemię, kładzie się obecnie coraz częściej serwetę albo na talerzu płaskim, albo na obrusie poniżej talerzyka deserowego, albo wreszcie na tym talerzyku, podkładając pieczywo pod serwetę. Kieliszki ustawia się z prawej

strony bądź w grupie z prawej strony talerza, bądź jeden obok drugiego nad talerzem środkowym; zasadniczo nie powinno braknąć między nimi szklanki na wodę. Fotografie na str. 70 i dalszych podają różne sposoby ustawiania kieliszków.

Sztućce, podobnie jak porcelana i szkło, są zarazem sprzętem użytkowym i dekoracyjnym. By je wyzyskać jako ozdobę stołu, a zarazem by ułatwić obsługę przy stole, można wszystkie niemal potrzebne sztućce ułożyć odrazu. Z każdej strony talerza grupujemy odpowiednie sztuki, których przy jedzeniu używamy lewą albo prawą ręką: więc widelce po lewej, noże i łyżki do zupy z prawej. Najdalej talerza znajdują się sztućce, używane na początku obiadu; im sztućce bliżej talerza, tym późniejsza jest kolejność ich użycia. Widelec i łyżkę do deseru umieszczamy nad talerzem płaskim, przy czym rączka widelca ma się znajdować z lewej strony, a rączka łyżki z prawej strony nakrycia. Masło na talerzykach szklanych lub srebrnych z odpowiednim małym nożykiem ustawiamy z prawej strony nakrycia; utarło się, że masło bywa podawane przy posiłkach mniej uroczystych, przy posiłkach wieczornych nie podajemy go wcale.

Przy nakrywaniu do stołu ustawiamy kolejno: duże talerze płaskie, potem małe do chleba, następnie sztućce i szkło, z kolei kładziemy pieczywo na małe talerzyki, wreszcie serwety. Na stolikach bocznych trzeba przygotować porządnie ułożone talerze i sztućce na zmianę. Przygotowujemy też zawczasu nakrycie do owoców, składające się z talerzyków, sztućców i płukanki. Płukanka nie jest sprzętem bardzo koniecznym, ale przyjęła się jako część nieodzowna wytwornych przyjęć wieczornych, gdyż wychodzi się z założenia, że pożyteczne będzie opłukanie palców po obieraniu owoców, mimo użycia do nich noża i widelca. Płukanki kładziemy na serwetce koronkowej czy haftowanej, by miseczka nie ślizgała się po talerzyku; obok płukanki umieszczamy sztućce do owoców, albo obie sztuki obok siebie z prawej strony, albo nożyk z prawej, a widelec z lewej strony miseczki. Do płukanek z letnią wodą wrzuca się zwykle plasterek cienko ukrajanej cytryny albo maleńki jakiś kwiatek bez łodygi. Płukanki bywają szklane, kryształowe lub metalowe. Palce opłukane wyciera się w serwetkę, którą kładzie się potem na stole z lewej strony nakrycia.



Stół 4-osobowy śniadaniowy. Blat stołu orzechowy ciemny. Serwetki z czarnym haftem podolskim. Talerze z zielonkawo-szarego fajansu. Szkło kryształ polski. W środku stołu na 4-ech ułożonych w kwadrat małych serwetkach z czarnym haftem podolskim żółto-pomarańczowe dalie (pompony) z liśćmi i pączkami i ciemno-czerwonymi liśćmi. Kwiaty ułożone w spodeczkach z czarnej gliny (Prużany).

Ponieważ czystość jest podstawą estetyki, więc trzeba pamiętać, że zarówno porcelana i szkło, jak i sztućce powinny być świeżo przetarte i wyczyszczone, bez plam czy śladów od palców.

Podaliśmy wyżej wskazówki nakrycia do stołu w domu, w którym wszystko się znajduje. Ale zwykle w każdym domu czegoś jeszcze brak. Nie można denerwować się tym czy krępować, a tylko trzeba obmyślić zawczasu, co i kiedy zastosować, żeby gościom było wygodnie i żeby nie utrudniać obsługi, lecz możliwie ją uprościć, a zarazem — by wyzyskać przedmioty posiadane. Teoretycznie liczy się jednego obsługującego na 6, najwyżej na 8 osób. Jeśli nasze środki, wielkość pokoju czy personel nie odpowiadają temu teoretycznemu założeniu, to robimy uproszczenie zarówno w doborze potraw (a więc potrawy łatwe do wydania, szybkie w krajaniu lub nawet wcale nie krajane w ostatniej chwili, jak: ryba zimna, mięso pod beszamelem; albo odwrotnie: ryba gotowana na gorąco, a dziczyzna lub drób w galarecie przygotowane zawczasu), jak i w sposobie nakrywania (np. kładziemy odrazu: 2 talerze płaskie na stole lub jeden płaski, a na nim mały talerz na przekąski, lub odrzucamy płukanki itd.).



Zupę podajemy najczęściej w filiżankach, ale można i na talerzach głębokich; zależy to przede wszystkim — jak zresztą wszystkie inne szczegóły nakrycia i podawania — od posiadanej porcelany i sztućców. Najczęściej roznosi się nalane talerze lub filiżanki ze spodkiem lub bez (a wtedy spodek stoi na talerzu płaskim nakrycia) na

tacy, gdy goście do stołu zasiedli i stawia się przed każdym gościem, podając je z prawej strony siedzącego. Można zupę nalewać i ustawiać przed przyjściem gości, byleby zupa była napewno dobrze gorąca, gdy wszyscy zabiorą się do niej.

Do sałaty zielonej podaje się albo szklane talerzyki (są o specjalnym kształcie), albo czyste deserowe; na mniej uroczystych przyjęciach można użyć do sałaty talerzyka, na którym leżało pieczywo.

Dekorację stołu omówiła wyczerpująco J. Prażmowska w poprzednim, 3-im zeszycie naszego pisma, nie powracamy zatem do tego zagadnienia.

Czarną kawę podaje się nalaną do filiżanek, ustawionych na tacy, na której stawiamy także cukiernicę i mały dzbanek ze śmietanką lub mlekiem. Tacę z kawą oraz ewentualnie drugą tacę z kieliszkami i nalewką domową lub koniakiem obnosi się w salonie zaraz po przejściu tam wszystkich z jadalni.

Podawanie półmisków.

Półmiski powinny albo należeć do tego samego serwisu, którym nakryto do stołu, albo powinny być neutralne, pasujące do każdego serwisu. Najbardziej byłyby zatem odpowiednie istniejące zagranicą półmiski ze stali nierdzewnej lub z niklu, posrebrzane czy nawet srebrne. Jednak są one drogie i nie zawsze znajdujemy je w domach, które stosunkowo mało przyjmują. Można je wynajmować w każdym niemal sklepie z wyrobami srebrnymi lub platerowanymi; można tam zwykle wynajmować także sztućce, a nawet szkło i porcelanę.

Półmiski powinny być starannie ułożone, a potrawa ma zajmować tyle miejsca, by można było bez trudności położyć z boku widelec i łyżkę do nabierania.

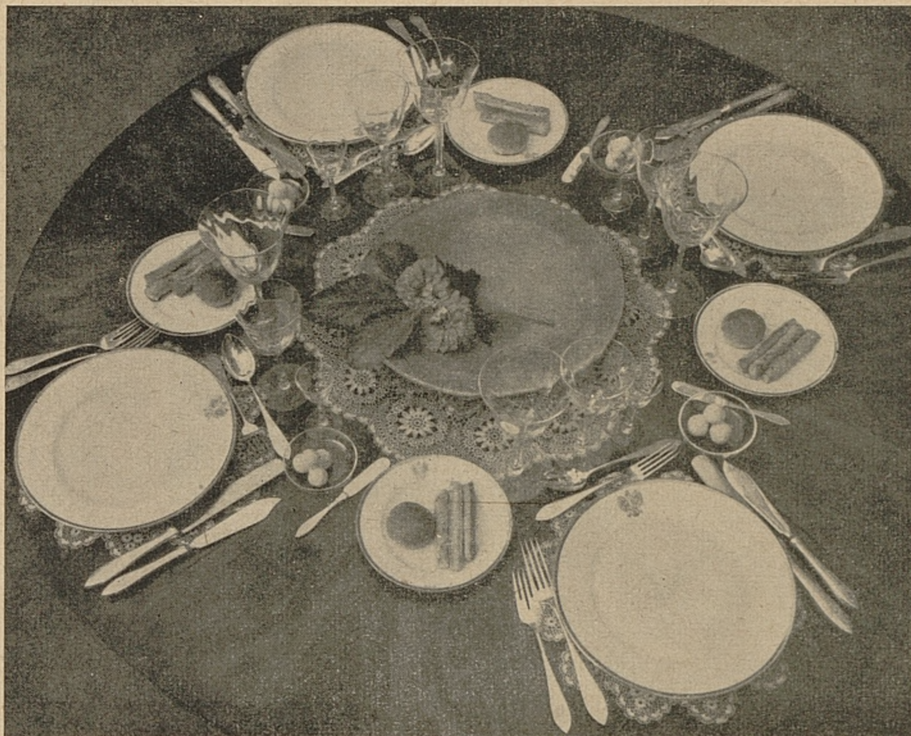
Do nabierania z półmiska używamy zawsze łyżki i widelca, do lodów itp. — noża i łyżki lub specjalnego widelca o szerokich płaskich zębach; nożem naprzód nacinamy babkę z lodów, a potem łyżką, ew. z pomocą noża nakładamy sobie na talerz. Sztućce powinny leżeć na półmisku ze strony nabierającego.

Półmiski, salaterki, sosjerki itp. podaje się z lewej strony siedzącego przy stole. Usługujący trzyma półmisek w lewej ręce, na dłoni rozłożonej płasko, podłożywszy pod półmisek serwetę, złożoną, by uniknąć sparzenia dłoni. Na prawej ręce podaje się dodatki do głównej potrawy, jak sałaty w salaterce czy sos w sosjerce. Jeśli rozporządzamy mniejszą ilością usługujących niż jednym na 6 osób przy stole, to przy mniej oficjalnych przyjęciach służba stawia dodatki na stole, przed podaniem głównego półmiska; wtedy goście sami podają jeden drugiemu po kolei sos czy sałatę.

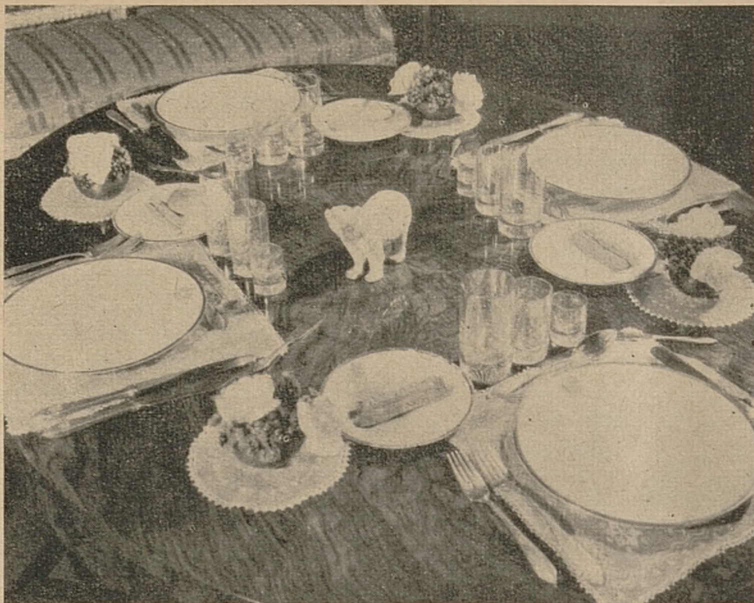
Wino nalewa się zawsze z prawej strony, z butelki nachylonej tuż nad brzegiem kieliszka, a nie z góry; nie nalewa się nigdy kieliszków do pełna.

Kolejność podawania zależy od miejsc honorowych. Dotychczas w wielkiej naszej gościnności pani domu zwykle ustępowała swego miejsca osobie najbardziej szanowanej w towarzystwie, zwykle starszej pani lub czcigodnemu starcowi. To jedno miejsce, miejsce pani domu, było ważne i „honorowe". Ale dziś pragniemy nieraz więcej osób uhonorować niż jedną, stąd we wszystkich krajach coraz bardziej przyjmuje się następujący zwyczaj.

Państwo domu siadają naprzeciwko siebie pośrodku stołu albo na jego szarych końcach. Miejsca honorowe dla pań to: pierwsze — po prawej ręce pana domu, następne — po jego lewej ręce; podobnie pierwsze miejsce gościa specjalnie honorowanego jest dla pana — po prawej ręce pani domu, a następne po jej lewej ręce. I tak dalej: czym dalej od gospodarzy w jedną i drugą stronę, tym bardziej zwykłe stają się miejsca. Sadza się na nich młodzież domową, krewnych gospodarzy lub często przyjmowanych w tym domu przyjaciół, którzy występują niejako w charakterze współgospodarzy. Oso-



Stół śniadaniowy 4-osobowy. Serwetki szydełkowe śląskie ecru. W środku talerz z ceramiki „Ładu". Polewa zielona z brunatnymi plamkami. Liść dzikiego wina zielony z brązowymi plamami na brzegach. Jeden z kwiatów zinii w kolorze różowej cegły, drugi o ton bardziej rdzawy. Dwa ciemno-czerwone, prawie czarne liście.



Stół śniadaniowy 4-osobowy, owalny. Serwetki kwadratowe — kurpiowski haft na tiulu. Szkło — kryształ polski. Kwiaty — żółte róże i ageratum w kutych miedzianych czarkach, również polskiego wyrobu. Stół wyglądał lepiej, gdy usunięto figurkę niedźwiedzia z kopenhaskiej porcelany.

bom, przyjmowanym w naszym domu po raz pierwszy, przeznaczamy często właśnie takie miejsce honorowe, chyba że ich wiek czy stanowisko w porównaniu do reszty gości dyktowałyby usadzenie ich nieco dalej od gospodarzy.

Przy tej samej ilości pań i panów wychodzi przeplatanka (czyli naprzemian pan i pani) przy 6, 10, 14 i 20 osobach. Sadzanie w omówiony sposób przy innej ilości osób często wymaga usadowienia obok siebie dwóch pań z jednej strony i dwóch panów z drugiej strony stołu, ale pogodzono się z tą koniecznością. Oczywiście, można robić różne odchylenia od teorii, a więc na miejscu pana domu, naprzeciwko gospodyni posadzić starszą lub specjalnie nam drogą panią, którą wyróżnia się w ten sposób, nadając jej jakgdyby stanowisko wice-gospodyni; pan domu siada wtedy zwykle po jej lewej ręce.

W związku ze zmianą miejsca honorowego zmieniła się i kolejność podawania przy stole. Przy podawaniu półmisków ważna jest przede wszystkim jedna zasada: nikogo nie omijać, lecz podawać każdemu po kolei. Jeśli są dwa półmiski, jeden zaczyna się podawać od honorowanej pani po prawej stronie pana domu, a drugi od pani domu i dalej kolejno w prawo. Następną potrawę można zacząć podawać od drugiej pani honorowanej i odpowiednio podać drugi półmisek. Trzecią potrawę zaczyna się podawać tak jak pierwszą i tak naprzemian. Jeśli przewidujemy tylko jeden półmisek, oczywiście zaczynamy go podawać od pani, siedzącej po prawej ręce pana domu.

Przy wieczerzy czy obiedzie obowiązkiem gospodarzy jest obmyślić takie sąsiedztwo swych gości, by mieli z sobą coś wspólnego, nie tylko ów wspólny posiłek. O ile nie jesteśmy pewni, że zapamiętamy jak chcemy rozsadzić naszych gości, to zamiast trapić się tym lub mylić przy kierowaniu gości na ich miejsca, naszkicujmy sobie taki plan na papierze, a potem wypiszmy nazwisko każdego z zaproszonych na kartce wielkości biletu wizytowego i każdą kartkę umieśćmy na najwyższym kieliszku odpowiedniego nakrycia.

Zbieranie talerzy po danej potrawie zaczynamy dopiero wtedy, kiedy wszyscy ją skończyli. Przy zmianie talerzy trzeba pamiętać, by stół nigdy nie był ogołocony. By tego uniknąć, a zarazem by równomiernie znikały z powierzchni talerze brudne, a pojawiały się czyste, usługujący podchodzą z każdego końca stołu do każdego nakrycia tylko z jednym czystym talerzem w ręku i kładą go po zabraniu brudnego drugą ręką; brudny odnoszą na stół, na którym stoi przygotowany zawczasu zapas czystych naczyń. Obojętne, czy zbiera się talerz używany z lewej strony gościa, a czysty kładzie się z prawej strony, czy zbiera się i podaje z jednej strony (prawej); niektórzy wolą ten drugi sposób. Zbieranie po jednym talerzu trwa dłużej od zbierania na tacę, ale jest znacznie milsze dla gości, zawsze wrażliwych na szczęk talerzy i brzęk sztućców, czego nie można uniknąć przy składaniu talerzy „na kupę"; te góry spiętrzonych talerzy przypominają nadto tanią jadłodajnię, bo nawet w każdej porządnej restauracji stosuje się sposób podany wyżej.

Fot. R.K.O. Radio.





Jeśli nie mamy dość sztućców i te same muszą być umyte w czasie obiadu, trzeba zawczasu powiedzieć o tym w kuchni, by zrobiono to dokładnie i szybko. Czyste sztućce podaje wtedy służba dodatkowo, kładąc je obok talerza, po prawej stronie siedzącego.

Usługa przy stole musi być zupełnie cicha: żadnych rozmów między sobą, ani namawiania gości do jedzenia. Usługujący muszą uważać, czy ktoś nie potrzebuje wody lub chleba, czy ktoś nie wziął przez omyłkę innego widelca i w pewnej chwili nie zostanie z sztućcami niewygodnymi do następnej potrawy. Trzeba to zauważyć, by zmienić w porę.

Pieczywo w czasie przyjęcia podaje się albo jak półmisek, na talerzyku z lewej strony tym osobom, które swoją porcję już spożyły, albo nakłada się szczypcami lub widelcem wprost na talerzyk. Przed podaniem deseru trzeba usunąć chleb niezjedzony i zmieść okruchy z obrusa; kawałki chleba można zebrać specjalną łopatką, szczypcami lub widelcem i kłaść je na małą tacę lub na talerz trzymany w lewej ręce; okruchy najłatwiej zgarnąć złożoną serwetką, trzymaną w prawej ręce, przy czym zgarniamy okruchy na talerz przystawiony do brzegu stołu. Przed deserem trzeba też usunąć solniczki, ew. sosjerki i salaterki, o ile stawiano je na stole. Jeśli komu z gości spadło coś z półmiska lub talerza na obrus, trzeba to zaraz usunąć widelcem lub ostrzem czystego noża, o ile jest to np. plama z gęstego sosu. W razie wylania wina na obrus, trzeba najpierw zebrać je serwetką, w którą płyn wsiąknie, a następnie przykryć jedną czy dwoma serwetkami, by plamę zasłonić.

Usługa powinna odbywać się możliwie szybko, wszakże lepiej nie kłaść nacisku na zbytni pośpiech, by potem nie słyszeć jak z hałasem lecą usługującemu z rąk łyżki czy talerze.

Ubranie służby. Pokojowa: czarna suknia z długimi rękawami, biały fartuszek, czółko, często mały kołnierzyk i odpowiednio dobrane mankiety; bez rękawiczek, możliwie bez ozdób, jak kolczyki, broszki, pierścionki, ale jeśli robiło by naszym pomocnicom domowym wielką przykrość schowanie tych ozdób do pudełka, a ozdoby nie są zbyt duże i rażące, można na to patrzeć przez palce. Służący: ubranie czarne lub frakowe, zawsze białe rękawiczki. Oczywiście, strój zarówno pokojowej jak służącego musi być czysty i porządny, czystość bowiem jest równie ważna na codzień jak i na uroczystości. Nie nadaje się do podawania do stołu osoba z krostami na twarzy lub niepachnąca.

Przestrzegajmy w naszych domach na codzień starannego nakrywania do stołu i dobrej usługi przy stole. Wtedy i my sami, i służba będziemy bez zdenerwowania myśleć o przyjęciach, będąc pewni ich dobrego, spokojnego przebiegu.

Sygnalizujemy wśród interesujących artykułów w zeszycie następnym »Pani Domu« Nr. 5 z dnia 1 marca.

Biuro domowe: przechowywanie dokumentów, korespondencji i t. p. (klasyfikowanie, porządkowanie).

Co to jest produkt nowy — stal nierdzewna? jej właściwości, znaczenie w gospodarstwie domowym.

Głos konsumenta o racjonalizacji obuwia, odzieży i t. p.

Dr. Bronisław Duchowicz

Pożyteczne wydawnictwo

Zofia Czerny—PRZYRZĄDZANIE POTRAW. 39 rycin wykonanych przez M. Strasburger. Nakładem Książnicy - Atlasu. Lwów—Warszawa 1936. Stronic LI + 495

Podręcznik niniejszy stanowi część praktyczną znanego podręcznika p. t. „Teoria przyrządzania potraw" pióra autorki, o czym podano recenzję w Nr. 2-im b. r.

W przedmowie do „Przyrządzania potraw" uzasadniła autorka należycie zasadę podziału materiału naukowego wedle podobieństwa fizycznego i chemicznego pewnych zabiegów przy przyrządzaniu potraw. Znajdujemy tutaj definicję 4 procesów fizykochemicznych, a mianowicie: gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia, nadto, pewne ogólne wiadomości, pozostające w związku z dietetyką dla chorych oraz z wyzyskiwaniem składników odżywczych naszego pożywienia, możliwie bez straty. Książka zawiera 39 dobrych schematycznych ilustracji M. Strasburger, uwypuklających omawiane szczegóły lepiej aniżeli wyraziły by je zwykłe zdjęcia fotograficzne.

Część ogólna, przedstawiająca pewnego rodzaju powtórzenie wiadomości zawartych w „Teorii przyrządzania potraw", rozpada się na szereg ustępów, omawiających zabiegi przy przyrządzaniu pokarmów ze stanowiska naukowego, jak np. gotowanie w środowisku płynnym i w parze, przy czym do zrozumienia rzeczy czytelniczki muszą mieć elementarne pojęcia o ciśnieniu osmotycznym, dyfuzji i o związku tych zjawisk, które przebiegają w komórkach i ich otoczeniu. Pojęcia te są niezbędne dla zrozumienia celu solenia, gotowania na silnym lub też na słabym ogniu, gdy przyrządza się sztukę mięsa, ryby, galarety, galantyny, jaja i inne potrawy albo gotuje rosół. Specjalnie uzasadnia autorka pewne zabiegi lub też ostrzega przed niewłaściwymi zabiegami, gdy zachodzi obawa zniszczenia witaminów działaniem pewnych czynników. Potępione zostało więc zaparzanie żółtek, czytelniczki nauczyły się prawidłowego rozklejania kasz i przyrządzania ich w rozmaitych postaciach, gotowania w parze ziemniaków, jarzyn, budyni, stosowania słoi Wecka lub kociołka Papina dla pewnych określonych celów.

Obszerne i bardzo trafne wskazówki znajdujemy w ustępie o smażeniu w małej ilości tłuszczu (sposób najczęściej stosowany w Polsce), w wielkiej ilości tego środowiska, oraz w ustępie o duszeniu, w którym omówiono szczegółowo sposób użycia jednego z systemów dogotowywaczy.

Wśród zalecanych przez autorkę tłuszczów znajdujemy również oliwę sojową, której rozpowszechnienie zasługuje na poparcie u nas. Cenne wskazówki dla rozeznania, czy dany produkt mięsny jest dostatecznie usmażony podaje nam autorka, nadto znajdujemy również różne formy wstępnego przygotowania produktu do smażenia (oprószanie mąką, osypywanie bułką tartą, panierowanie, zanurzanie w cieście, owijanie w naleśniki), a dalej proste próby dla ocenienia temperatury rozgrzanego tłuszczu, gdy używamy dużej jego ilości, np. przy smażeniu pączków, oraz sposoby obniżenia zbyt wysokiej temperatury już w toku pracy.

Zupełnie słusznie zwraca uwagę autorka na fakt, że potrawy duszone, jako trudno strawne i pozbawione zazwyczaj witaminów, nie nadają się na pokarm dla dzieci, ani dla osób umysłowo pracujących czy starców.

Obszerny ustęp poświęcono pieczeniu zarówno potraw mięsnych, jak i ciast, przy czym autorka dzieli potrawy na 3 grupy, stosownie do wymaganej temperatury, którą reguluje się za pomocą zasuwalnych otworów w piekarniku, podsuwania lub odsuwania żaru spod paleniska, otwierania drzwiczek, zamknięcia lub otwarcia popielnika itp. Cenne wskazówki podano w odniesieniu do pieczenia mięs, począwszy od procesu ich dojrzewania, bajcowania, krajania, a skończywszy na doglądaniu produktu w toku jego pieczenia. Celem tych uwag jest uzyskanie możliwie najstrawniejszego produktu.

W części ogólnej poświęcono wiele miejsca pieczeniu rozmaitych ciast (drożdżowych, kruchych w kilku odmianach, francuskich, biszkoptów, wreszcie ptysi), przy czym omówiono przede wszystkim czynniki sprawiające wyrastanie ciasta, dalej znaczenie dodatku mleka do zaczynu drożdżowego, sprawdzanie żywotności drożdży, zadanie jaj, cukru, piany, tłuszczu. Nie pominięto cech dobrze wyrobionego ciasta, warunków powstawania zakalca, „przerastania ciasta". Specjalnie przy omawianiu techniki przyrządzania kruchych ciast podkreślono znaczenie ilości dodawanego tłuszczu, dotknięto szczegółowo zjawiska sklejania ciasta oraz sposobu zmniejszenia pęcznienia białka przez odpowiedni dodatek kwasu w postaci octu lub cytryny, żółtek gotowanych lub wreszcie przez unikanie zbyt dokładnego wyrabiania masy ciastowej.

Wcale szczegółowo omówiono technikę wyrobu ciast francuskich, złożonych z ciasta podstawowego i oddziel-

nego ciasta maślanego, przy czym podano kilka tajemnic niezbędnych dla uzyskania wzorowego produktu, jak np. przerywanie wałkowania i chłodzenie ciasta na lodzie, unikanie dotykania ciasta rękoma, usuwanie nadmiernej ilości mąki ze stolnicy za pomocą szczoteczki, zastosowanie stosunkowo bardzo wysokiej i równomiernej temperatury w piekarniku. Nie pominięto m. in. także takiej, pozornie drobnej wskazówki, aby przy kształtowaniu ciasta nie stosowano ruchu tnącego, lecz ruch piłujący i wiele innych uwag.

W podobnie szczegółowy sposób omówiono przyrządzanie ciasta półfrancuskiego, drożdżowego, oraz grupę ciast biszkoptowych, produktów łatwo strawnych oraz makaroników, pianek, sufletów. Przy wyrobie makaroników uwzględniono obok zwyczajnego sposobu, przy którym posługujemy się ubitą masą żółtkową, także sposób bezżółtkowy, w którym żółtka zastępuje zaparzona piana syropem trzeciego stopnia. Suflety sporządza autorka z piany surowej lub zaparzanej, albo z żółtek tartych z cukrem i pianą. Oddzielną i ostatnią grupę stanowią ciasta ptysiowe z mąki rozklejonej.

Przy każdej grupie potraw mięsnych i ciast podaje autorka narzędzia pracy, które należy zawsze wprzód przygotować.

Część ogólną zamyka, względnie otwiera — część szczegółową alfabetyczny wykaz przepisów, obejmujący zupy, dodatki do nich, sosy, potrawy z jarzyn, sałaty, kompoty, potrawy mączne, potrawy z jaj, przystawki, mięsa, ryby, ciasta słodkie, desery, wyroby cukiernicze, konserwy. Na końcu wreszcie mamy wykaz potraw, które nadają się do przyrządzania w dogotowywaczu.

Część ogólna stanowi zupełnie wystarczający wykład dla zrozumienia fizykochemicznych procesów, odbywających się przy przyrządzaniu pokarmów, o ile czytelniczka posiada wstępne wiadomości z fizyki i chemii bez ewentualnego uciekania się do „Teorii przyrządzania potraw" autorek. Znajomość jednak wspomnianego dziełka jest nader wskazana dla osób inteligentnych, które pragną rozszerzyć swe wiadomości, np. z zakresu witaminologii, fizjologii trawienia, wartości energetycznej pokarmów i innych działów wiedzy przyrodniczej, które w sposób znakomity zebrały autorki w swej „Teorii przyrządzania potraw".

Szczegółowe przepisy przyrządzania potraw stanowią wzór doskonale obmyślonych i metodycznie potraktowanych przepisów kuchennych, zarówno w odniesieniu do organizacji pracy, wyboru potrzebnych narzędzi przy niej, dodatkowych, a bardzo cennych objaśnień, których wartość podnoszą przejrzyście wykonane ryciny w tekście i na tablicach. Podkreślić należy jasność wykładu, celowość i doskonale obmyśloną kolejność wszelakich opisywanych czynności, wreszcie doświadczeniem autorki zdobyte dane co do ilości składników danej potrawy w stanie surowym, obliczonych na posiłek 5 osób, rzadziej na posiłek 8 lub więcej osób w tych wypadkach, gdy wytwór sztuki kulinarnej może być zużyty w ciągu dłuższego czasu, np. wędliny, pasztety i inne.

Strona higieny przy przyrządzaniu potraw nie pozostawia nic do życzenia, opis zaś obchodzenia się z jarzynami i owocami, zmierzający do zachowania pełnej wartości ich składników odżywczych, jest wzorowy. Nie pominięto również zapodania wartości kalorycznej poszczególnych potraw, przyrządzanych jako posiłek dla 5 osób.

Książka znaleźć może zastosowanie nie tylko w domach prywatnych, ale we wszelkich szkołach przyrządzania potraw, od szkoły powszechnej począwszy, dla której wybór zaznaczony jest przy danych przepisach za pomocą gwiazdki.

Zasadniczo poziom książki jest naukowy, ale przystępny dla inteligencji ze średnim i seminaryjnym wykształceniem. Książka może jednak oddać doskonałe usługi ludziom z niższym wykształceniem. Największe usługi przynieść może zarówno nauczycielkom jak uczenicom, gospodyniom domu w mieście; znakomicie nadaje się do wszelkich bibliotek i organizacji.

Ś. p. J. Karłowiczówna

W dniu 7 stycznia 1937 r. zmarła w Snopkowie pod Lwowem śp. Janina Karłowiczówna, długoletnia kierowniczka Szkoły Gospodarczej, kształcącej nauczycielki i instruktorki oraz pracownice społeczne dla szerzenia oświaty na wsi. Odeszła kobieta niezłomnej woli i wielkiego hartu, niestrudzona pracownica na polu szerzenia gospodarczej oświaty wśród kobiet polskich.

Pracę swą rozpoczęła śp. Janina Karłowiczówna przed przeszło 30 laty, jako młoda wychowanka Szkoły Pracy Domowej w Kuźnicach. Tam, pod kierunkiem i światłym wpływem wybitnej jednostki i niepospolitej wychowawczyni, generałowej Zamoyskiej, otrzymała systematyczne wykształcenie gospodarcze i zaprawę do pracy społecznej.

„Służyć Bogu, służąc Polsce" postanowiła i całe pracowite swoje życie organizowała szkoły gospodarcze dla kobiet i dziewcząt wiejskich, aby podnieść ich kulturę moralną i materialną, a tym samym podnieść poziom wsi polskiej. Wspólnie z ks. Wandą Czartoryską i gronem zapalonych do tej pięknej pracy towarzyszek utworzyły Tow. Gospodarczego Wykształcenia Kobiet we Lwowie, które opiekowało się szeregiem szkół gospodarczych. powstałych w Olesku, Pietryczach, Białym Kamieniu, Tłumaczu, Żydaczowie, dzięki wysiłkom i pracy śp. Janiny Karłowiczówny, która jedna z pierwszych zrozumiała potrzebę tego kierunku pracy. By te wiejskie szkoły gospodarcze mogły spełnić swą rolę, koniecznym było danie im kierownictwa nauczycielek zawodowo kształconych w gospodarstwie i w umiejętności nauczania teoretycznego i praktycznego. Oto geneza stworzenia Wyższej Szkoły Gospodarczej w Snopkowie, jedynej w Polsce tego rodzaju szkoły, która kształci nauczycielki, oraz instruktorki dla szkół gospodarczych i pracy instruktorskiej.

Oprócz Szkoły Gospodarczej, na którą śp. J. Karłowiczówna ofiarowała odpowiednią parcelę, powstał w Snopkowie drugi budynek, mieszczący przedszkole dla dzieci podmiejskich, Stację Opieki nad Matką i Dzieckiem, klub młodzieży, świetlicę i biliotekę z wypożyczalnią książek dla okolicznej ludności.

Ucząc i pracując jako nauczycielka i kierowniczka — ciągle dokształcała się sama (dwa lata przed śmiercią uzyskała stopień inżyniera rolnictwa), wyjeżdżała dla zwiedzenia szkół gospodarczych w kraju i zagranicą, ulepszała technikę pracy gospodarczej, usprawniała życie Szkoły.

Dla szkoły tej rzuciła wszystko — powaby życia młodej, przystojnej, zamożnej panny, nawet zamiłowanie do muzyki, bo na to wszystko nie stało Jej myśli, czasu i środków materialnych — wszystko oddała dla szkoły, w której dwadzieścia lat pracowała jako nauczycielka, a potem dyrektorka.

Oprócz pracy dla Szkoły, wychowała swym staraniem kilkoro sierot ze swej rodziny, na przygotowanych do życia, dzielnych ludzi.

Cześć pamięci wielkiej Polki!

Jadwiga Wierzbicka

Jadłospisy i przepisy potraw dla dzieci

Podając specjalne jadłospisy dziecięce, wychodzimy z założenia, że pewne potrawy staną się wspólne dla całej rodziny, np. zupa pomidorowa, szpinak, zupa jarzynowa, kisiel pomarańczowy itp., celem skrócenia czasu przygotowywania posiłków.

CAŁODZIENNE JADŁOSPISY PRZYKŁADOWE DLA DZIECI OD ROKU DO 2 LAT.

I.

Śniadanie. ½ do ¾ szklanki kakao owsianego, 1 rogalik maślany czerstwy, cienko smarowany masłem.

Drugie śniadanie lub *podwieczorek.* ½ do ¾ szklanki mleka, 3 do 5 dkg chleba pytlowego czerstwego, cienko smarowanego masłem, 1 banan.

Obiad. ½ do ¾ szklanki zupy pomidorowej z ryżem rozklejanym (z masłem surowym lub mlekiem). 2 do 3 łyżek szpinaku. ⅓ szklanki galaretki z soku jagodowego.

Kolacja. Kluski lane z żółtka na mleku, razem ¾—1 szklanki.

II.

Śniadanie. ½ do ¾ szklanki kawy mlecznej zbożowej. 3 do 5 dkg chleba pszenno-razowego (Graham) czerstwego, z masłem i miodem.

Drugie śniadanie lub *podwieczorek.* ½ do ¾ szklanki lekkiej herbaty z mlekiem, 2 sucharki, biszkopty. Jabłko skrobane.

Obiad. ½ szklanki zawiesistej zupy jarzynowej. Kotlecik z kaszki manny. Kisiel pomarańczowy.

Kolacja. Zacierka tarta bez jaja, na mleku — ¾—1 szklanki.

CAŁODZIENNE JADŁOSPISY PRZYKŁADOWE DLA DZIECI OD LAT 2 DO 5.

I.

Śniadanie. ¾ do 1 szklanki mleka. 5 dkg chleba razowego żytniego z miodem.

Drugie śniadanie lub *podwieczorek.* ½ do 1 bułeczki z masłem i marmoladą pomidorową. Sok z jednej pomarańczy.

Obiad. ½ do ¾ szklanki krupniku z masłem surowym. Kotlecik z mięsa smażony. Marchew z surowym masłem. Jabłko pieczone.

Kolacja. Kluski krajane z serem. ½ do ¾ szklanki mleka.

II.

Śniadanie. 1 kromka chleba pytlowego z dżemem. Herbata z mlekiem.

Drugie śniadanie lub *podwieczorek.* 1 chlebek Grahama z masłem i szynką (2 do 3 dkg szynki). ⅓ do ½ szklanki soku z marchwi.

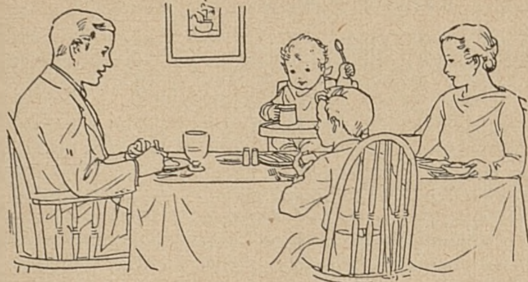
Obiad. ½ do ¾ szklanki zupy szczawiowej z grzankami. Jajo w koszulce w sosie śmietanowym, purée z ziemniaków. Kisiel czekoladowy z mlekiem.

Kolacja. Płatki owsiane lub zacierki na mleku — 1 szklanka.

Niżej załączamy spis potraw nadających się do jadłospisów dziecięcych.

Zupy: kalafiorowa, selerowa, barszcz zabielany, owocowe, fasolowa przecierana, ziemniaczana, ryżowa itp.

Jarzyny: bulwy, salsefia, kalafiory, brukselka, kotleciki ze szpinaku i innych jarzyn, jarzyny zapiekane pod beszamelem.



Mięsa: wątróbka smażona po angielsku (do lat 5 przecierana), kotleciki z ryby i z drobiu, móżdżek smażony, klopsiki z białego mięsa w sosie, ryba faszerowana, ryba gotowana.

Jaja. Jaja na miękko, jajecznica i jaja sadzone na parze, jaja sadzone w sosie śmietanowym, omlety.

Kluski z sosami, zapiekane z jabłkami; kluski ziemniaczane.

Kasze: rozklejane w zupach i na mleku, wypiekane na sypko do sosów, jaj, mleka słodkiego i zsiadłego; w formie budyniów, kotletów, klusek, legumin.

Leguminy: kompoty gotowane i surówkowe, budynie słodkie, kremy witaminowe, surówka z płatków owsianych z owocami, leguminy z kasz na mleku.

Przepisy

(Proporcje na 1 dziecko)

Galaretka z soku jagodowego (od 1 roku)

½ szklanki wody wrzącej
1 duży listek żelatyny
sok z jagód czarnych
woda

Do odmierzonej wrzącej wody włożyć opłukaną w zimnej wodzie żelatynę i mieszać aż się rozpuści. Po rozpuszczeniu żelatyny dodać tyle soku z jagód, żeby była słodka i smaczna. Galaretki powinno być ½ szklanki po skończeniu: to też w razie potrzeby dodać trochę wody. Postawić w chłodnym miejscu do zastygnięcia. Podawać galaretkę ogrzaną do temperatury pokojowej.

Podobnie robimy galaretki dla dzieci ze wszystkich soków owocowych.

Kotlecik z kaszki manny (od 1 roku)

¼ l mleka lub wody
1½ łyżki stołowej kaszki manny
sól
1 żółtko surowe
1 łyżeczka bułki tartej
1½ dkg masła do smażenia

Na wrzące mleko lub wodę wsypać cienkim strumieniem kaszkę i rozkleić na gęstą masę. Rozklejoną kaszkę przestudzić mieszając, osolić, dodać żółtko, wymieszać i uformować rękami 2 lub 3 okrągłe kotleciki, otoczyć w bułce tartej i smażyć na złoty kolor. Podawać same lub z sosem pomidorowym na obiad albo kolację. Kotleciki te można również podać na słodko, z sokiem lub dżemem.

Podobnie możemy przygotować kotleciki z ryżu, płatków owsianych, kaszki krakowskiej i t. p.

Kisiel pomarańczowy (od 1 roku)

½ szklanki wody
2 łyżeczki cukru
1 płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej
½ pomarańczy — sok

Połowę wody nastawić z cukrem, w pozostałej rozmieszać mąkę ziemniaczaną. Na wrzącą wodę z cukrem wlewać cienkim strumieniem rozmieszaną mąkę ziemniaczaną i, ciągle mieszając, jeden raz zagotować. Ostudzić, połączyć z surowym sokiem z pomarańczy. Kisiel powinien być lekko zawiesisty, gdyż taki dzieci chętniej jedzą.

Zupełnie podobnie robimy kisiel cytrynowy.

Kotlecik z mięsa (od 2 lub 3 lat)

4 do 5 dkg cielęciny zmielonej
1/8 część bułeczki, namoczonej w mleku
sól
1/2 żółtka
1 łyżeczka bułki tartej
$1^1/_2$ dkg masła do smażenia

Bułkę namoczyć. Mięso, obrane z błon, przepuścić 2 razy przez maszynkę wraz z lekko wyciśniętą bułką, osolić, wymieszać z żółtkiem i uformować podłużny kotlecik, otoczyć w bułce tartej, usmażyć na złoty kolor, dosmażyć na wolnym ogniu. Podawać z jarzynami.

W ten sam sposób robimy kotlecik pożarski z drobiu, używając zamiast cielęciny piersi drobiu. W ten sam sposób również robimy kotlecik z ryby, dodając do środka trochę przysmażanej na maśle cebulki.

Kisiel czekoladowy (od 2 lat)

1/2 szklanki mleka
1 do $1^1/_2$ dkg czekolady z bloku
2 łyżeczki cukru
kawałek wanilii
1 łyżeczka mąki ziemniaczej
1/2 żółtka (pozostałą część użyć do podprawienia zupy)

Połowę mleka nastawić z pokruszoną czekoladą, cukrem i wanilią. W pozostałej połowie rozmieszać mąkę ziemniaczaną. Gdy czekolada rozpuści się, a mleko zacznie wrzeć, wlewać cienkim strumieniem mąkę ziemniaczaną i, mieszając, jeden raz zagotować. Gdy kisiel przestygnie, połączyć powoli z surowym żółtkiem. Osobno można podać zimne mleko.

Móżdżek w sosie (od 2 lat)

6 dkg móżdżku
1/4 1 wody, sól
1 dkg masła
1 dkg mąki
Sok z cytryny

Nastawić wodę, osolić. Opłukany móżdżek obrać z błon, włożyć na wrzącą wodę osoloną i gotować 10 minut. Surowe masło rozetrzeć w talerzu, gdy zmięknie — wsypać mąkę i utrzeć razem na jednolitą masę, rozprowadzić wrzącym wywarem z móżdżku, wlać do rondelka, zagotować, odstawić, dodać soku z cytryny do smaku. Podawać z kaszami na sypko, kluseczkami lub ziemniakami. Na wywarze z móżdżku można przyrządzić sos koperkowy, szczypiorkowy lub pomidorowy i z tym sosem podać móżdżek.

S. Witkowska.

ZWIĄZEK PAŃ DOMU

PRACA W ODDZIAŁACH

Oddział we Lwowie

ul. Batorego 38.

W listopadzie odbyło się szereg pokazów kulinarnych z cyklu kuchni dietetycznej (choroby przewodu pokarmowego, żółci, dróg moczowych itd.), prowadzonych przez asystentkę dietetyki Szpitala Powszechnego; z ramienia Izby Rolniczej odbył się cykl bezpłatnych propagandowych pokazów przyrządzania baraniny na różne sposoby. Zorganizowano 18-lekcjowy kurs nauki gotowania dla pań i panienek w ograniczonej liczbie 15 osób, prowadzony przez absolwentkę Wyższej Szkoły Gospodarczej w Snopkowie. Panie odbyły pod fachowym kierownictwem kilka kursów robót trykotarskich i garniturków brydżowych z płótna, poza tym członkinie Zarządu udzielały lekcyj trykotarstwa. Na zebraniach wygłoszono odczyty: dr. Breita „Co każdy o pięknie Lwowa wiedzieć powinien" i p. L. Lepszego — w grudniu — „Cele nowej ustawy mlecznej".

Członkinie zwiedziły gwiazdkową Wystawę Sztuk Zdobniczych przy Szkole Technicznej.

Na przedmieściach odbyły się dwa pokazy w 4 ośrodkach w lokalach Komitetu Opieki Pozaszkolnej: 1) sporządzanie i używanie dogotowywacza, 2) oszczędne urządzenie świąt i wypiek ciast. W Zw. Pracownic Igły „Dźwignia" wygłosiły panie 2 pogadanki z zakresu gospodarstwa domowego.

Zorganizowano komitet przyjęcia Zjazdu Delegatek Kół Zw. Pań Domu w kwietniu we Lwowie.

Oddział w Krakowie

Rynek Główny 6 m. 13.

Po przerwie wakacyjnej Oddział rozpoczął swe prace we wrześniu. W październiku przeprowadzono: kurs gotowania dla pań z inteligencji i 10-lekcjowy kurs gospodarstwa domowego dla uczenic gimn. państw., połączony z pogadankami z dziedziny organizacji pracy, estetyki nakrycia stołu i urządzenia domu, układania budżetu itp., a także z omówieniem pracy i dążeń Z. P. D.

W listopadzie przeprowadzono kurs dietetyczny, prowadzony przez absolwentkę Szkoły Dietetyki w Inowrocławiu oraz kurs higieny życia codziennego.

W grudniu urządzono kurs dla pań prowadzących pensjonaty. Program tego kursu, opracowany przez przewodniczącą Z. P. D. w Zakopanem p. Tatarzankę, obejmował 68 godzin wykładowych z dziedziny rachunkowości, znajomości ustaw, organizacji przedsiębiorstwa, towaroznawstwa, kalkulacji, dietetyki, organizacji pracy oraz pokazów praktycznych. Część zajęć praktycznych przeprowadzono w kuchni akademickiej, zorganizowanej i prowadzonej przez Z. P. D. Równocześnie prowadzono kurs urządzony w porozumieniu z Komitetem Pomocy Zimowej, na którym przeszkolono 30 osób prowadzących na terenie Krakowa punkty odżywcze dla dzieci; uwzględniono na tym kursie jadłospis 2-tygodniowy dla dzieci od lat 4—7. Cena obiadu nie przekraczała 12—15 groszy od dziecka.

Poza tym wydział kursowy przeprowadził jednorazowe pokazy gotowania, pieczenia i lukrowania tortów, przekąsek i t. p.

Wydział pomocnic domowych przeprowadził szereg pogadanek i pokazów w świetlicy Związku Kobiet Katolickich oraz wszedł w porozumienie z Chrześcijańskim Związkiem Zawodowym, na terenie którego będą prowadzone z ramienia Z. P. D. kursy i pogadanki z dziedziny gospodarstwa domowego.

Odbyły się trzy zebrania miesięczne z referatami: dr. Czerwińskiej-Bobkowskiej „O potrzebie znajomości higieny dla matek i pań domu"; prof. Izy Sowińskiej „Przyczyny nerwowości u dzieci"; oraz dr. Czerwińskiej-Bobkowskiej „Sport w życiu kobiety". Oprócz tego na zebraniach wydziału klubowego co wtorek wygłaszane są krótkie referaty z różnych dziedzin.

Oddział w Starogardzie

ul. Kościuszki 131.

W okresie powakacyjnym odbyły się 3 zebrania miesięczne, co czwartek zaś odbywały się zebrania towarzyskie. Na zebraniu w październiku urządzono pokaz racjonalnego prania Radionem. Dochód z herbatki-dancingu w listopadzie ofiarowano na „Caritas". Na zebraniu grudniowym p. Ruśkiewiczowa omówiła „Wrażenia z pobytu w Iwoniczu".

Umieszczony w miejscowych dziennikach artykuł o działalności Z. P. D. w Starogardzie, wywołał wielkie zainteresowanie Związkiem, dzięki czemu uzyskano kilka nowych członkiń.

Oddział w Warszawie

Nowy Świat 9.

Wydział Klubowy urządza w każdy czwartek zebrania towarzyskie z brydżem od godz. 18—24.

Wydział Robót Ręcznych, czynny w poniedziałki od 17.30 do 19, przygotował pokazy następujących robót: 1) teneryfy — przygotowanie, wiązanie, omówienie; 2) kwiaty do przybierania sukien i kostiumów: z rodoidu, materiału, filcu, wełny, skóry; 3) ubiór dziecięcy na drutach: bielizna, sukienki, rajtuzy, skarpetki, czapeczki, pelerynki, rękawiczki; 4) powtórzenie robót siatkowych z wyszywaniem.

Wydział Kursów w połowie lutego rozpoczyna ranny i wieczorny kurs 20-lekcjowy dla pań, 6-lekcjowy kurs potraw jarskich dla pań oraz 15-lekcjowy kurs dla pomocnic domowych. W drugiej połowie lutego wydział projektuje przeprowadzenie dla służących 3-lekcjowego kursu gotowania wykwintnych potraw.

Pokazy prac domowych w lokalu Oddziału o godz. 12: 19 lutego — pranie i rozwieszanie firanek; 26 lutego — pranie wełen i jedwabi. *Środowe pokazy kulinarne:* 17 lutego — potrawy jarskie; 24 lutego — Dieta dla chorych na wątrobę — pokaz p. Morzkowskiej. Wydział pokazów zastrzega sobie możliwość wprowadzenia pewnych zmian.

Wydział Dziecka czynny codziennie od 13—14, a w każdy wtorek od godz. 18 do 20-ej. Wydział udziela wskazówek, jak samej wykonać szydełkiem lub na drutach higieniczne i racjonalne ubrania dla dzieci. W związku z projektowanym konkursem na najładniejsze i najbardziej racjonalne ubrania wykonane ręcznie dla dzieci, Wydział przyjmuje zgłoszenia w każdy poniedziałek i wtorek.

Wydział Pracownic Domowych. Świetlice dla pracownic domowych czynne w każdą niedzielę od 16½—21-ej przy ul. Czerniakowskiej 199 i Nowogrodzkiej 49.

W dniu 5 marca odbędzie się *Ogólne Zebranie* Członkiń Oddziału Warszawskiego, na którym Zarząd i Wydziały podadzą sprawozdanie za rok ubiegły.

Oddział w Wilnie

Zygmuntowska 18 m. 4.

Okres przedświąteczny przeszedł na terenie tego Oddziału bardzo ruchliwie. Na zebraniach klubowych przygotowano własnoręcznie podarki gwiazdkowe i ozdoby choinkowe.

W tym okresie odbyły się dwa odczyty. „Tkaniny wełniane, bawełniane i jedwabne" — p. M. Łupkowskiej oraz „Szkoła we współczesnej polskiej powieści" — p. S. Cywińskiej. Odczyty wywołały duże zainteresowanie. Zorganizowane w grudniu pokazy „Torty" oraz „Pierniki i strucle" cieszyły się wielkim powodzeniem. Odbyła się też pogadanka „O użytkowaniu mięsa przedniego".

W XII drużynie harcerek wygłoszono pogadankę „O porządkach domowych".

W dniu 18 grudnia członkinie wileńskiego Oddziału zebrały się na tradycyjny opłatek, podczas którego w bardzo serdecznej atmosferze, przy śpiewie solowym i chóralnym kolęd spędzono parę miłych godzin, życząc sobie wzajemnie pomyślnych warunków pracy zarówno w organizacji, jak i we własnych ogniskach domowych.

Oddział we Włocławku

Kilińskiego 14.

Świetlica prowadzona przez Oddział rozwija się bardzo pomyślnie. Przed świętami Bożego Narodzenia odbyła się w bardzo miłym nastroju „choinka", na której uczestniczki świetlicy prosiły o utworzenie dzielnicowego koła Z. P. D. Przewodniczącą tej świetlicy jest p. Chrząszczewska. Dotychczas członkinie okazywały zbyt mało zainteresowania tą akcją.

KALENDARZ ZWIĄZKU PAŃ DOMU

Związek Pań Domu przystępuje do opracowania *pierwszego kalendarza Związku Pań Domu.* Członkinie proszone są o uwagi, jakie wiadomości pragnęłyby mieć w kalendarzu.

Maria Niesiołowska

Współpraca pań domu z młodzieżą wiejską

„Front ludowy", „problemy wsi" — oto frazesy, narzucane nam w dziennikach i czasopismach aż do znudzenia.

Mało się zna tę polską wieś, trochę z letnisk, trochę z pobytu u krewnych. Ale wieś wygląda inaczej z każdej strony: inaczej ze strony letniska, inaczej gdy się patrzy z wyżyn dworu, inaczej z plebanii, inaczej z domu nauczyciela wiejskiego. Śmiało twierdzę, że prawdziwego oblicza wsi z tych wszystkich obserwatoriów nie widać. Trzeba wejść do chat. Trzeba nawiązać bardzo bliski, bardzo ludzki, bardzo „bliźni" kontakt z jej mieszkańcami, i wtedy to, na co się patrzy, co się słyszy — spać nie daje po nocach i zmusza myśl, by szukała wyjścia choćby w najmniejszym zakresie.

Tak mi się życie ułożyło, że trzeba było opuścić wielkie miasto i zamieszkać w samotni osady na wzgórzu podkarpackim. Wieś leży w dole. Ta wieś, ku której schodziłam nieraz dawniej podczas pobytów wakacyjnych, a której tajemnice znam i rozumiem teraz dopiero, kiedy tyle serdecznej łączności powstało między mną a wielu chatami.

Między innymi zaproszono mnie do współpracy z organizacją młodych dziewcząt. Przyszła wtedy do mnie delegacja złożona z kilku młodych wieśniaczek, przyszły z prośbą o referat na następne zebranie.

Ale tu — więcej niż referatów — trzeba czegoś innego. Dziewczęta jedzą wszystkie suchy chleb i popijają go mlekiem. Cukru nie używają wcale. Na obiad mają ziemniaki i kapustę, dzień po dniu. W ich domach nie obowiązuje zasada, żeby potrawy nie powtarzały się częściej, niż raz na 10 dni. Tak żyją bogatsze. Biedniejsze mają tylko same ziemniaki, a niezawsze mają mleko. Na przednówku cierpią głód. Ubierają się w perkale latem i zimą, a są takie, które nie chodzą do kościoła ani na zebrania, bo nie mają porządnej sukienki albo butów. Mieszkają w chatach jedno lub dwuizbowych, nieraz po kilka rodzin w jednej izbie. Myśl o zrzeszeniu się w tej organizacji młodzieżowej rzuciły panie z miasteczka; dziewczęta podjęły ją z zapałem.

Żałośnie patrzą w przyszłość, bo co z nich będzie? Maleńkie gospodarstwo rodziców nieraz już raczej do ogrodu jest podobne rozmiarami, aniżeli do pola. Już dzisiaj nie jest ono w stanie ich wyżywić. Co będzie za szereg lat, kiedy one, już dorosłe, założą własne rodziny? Wiele z nich ma już swego chłopca, równie biednego jak ona.

„Chciałbym, żeby wojna wybuchła — powiedział mi raz jeden z nich, taki urodziwy, zakochany w swojej Maryśce — wtedy przynajmniej byłyby jakieś widoki na jakąś zmianę. A tak ciągnie się życie i nic się nie zmienia". Nie mają więc odwagi pobrać się, roztropność odradza, ale młode serca pewno doprowadzą do połączenia się mimo wszystko i młode małżeństwo wyda potomstwo na jeszcze cięższy, jeszcze bardziej beznadziejny los.

„Gdyby tak dziewczyny mogły się czegoś nauczyć — powiedział mi inny z moich młodych przyjaciół, chłopak bardzo dzielny, bardzo inteligentny a również biedny jak wszyscy. — Gdyby coś umiały, mogłyby znaleźć sobie dobrą służbę i odetchnęliby rodzice. Tak niejedną bierze żyd do roboty za 5 zł miesięcznie i każe jej ciężko pracować".

Żeby one coś umiały! Oto myśl, która mi teraz ciągle towarzyszy. Nauczyłam je czym prędzej robienia pończoch i swetrów. Pomimo to, że chyba cudem jakimś zdobyły sobie pieniądze na włóczkę, miałam trzy razy w tygodniu przepełnioną salkę, w której się uczyły. Trudno opisać jak rwały się do tej nauki. Dojście na moje samotne wzgórze jest trudne. Czasami wracały w czarną noc, kiedy wicher szalał i zimny deszcz boleśnie smagał twarz. Czasem myślałam: „Dziś taki straszny dzień, psa by nie wygonił na podwórze, dzisiaj nie przyjdą". Ale przychodziły zawsze.

Ze dwie, trzy znalazły sobie potem zbyt na swoje prace. Organizacja młodzieżowa, o której wspomniałam przychodzi dziewczętom z pomocą. Urządza się rozmaite kursy, propaguje przemysł chałupniczy. Na jednym punkcie jednak ustaje wszystko: na sprawie zbytu. Nie ma zbytu, cokolwiek by się zapoczątkowało, czy wyrób zabawek, koronek, trykotów, czy inny dział przemysłu chałupniczego. A niemożność zbytu istnieje nie dla braku zapotrzebowania w szerokiej Polsce, ale dla braku organizacji, dla braku inicjatywy ze strony młodych wieśniaczek.

Gdyby tak weszły w kontakt dwie wielkie organizacje: Związek Pań Domu i olbrzymia, bo 150.000 dziewcząt obejmująca organizacja Katolickiego Stowarzyszenia Młodzieży Żeńskiej (KSMŻ) oraz inne organizacje młodzieży wiejskiej żeńskiej. Władze dostarczyłyby jednej instruktorów dla rozmaitych gałęzi przemysłu chałupniczego, a Związek Pań Domu zorganizowałby rynek zbytu wśród wielkiej liczby swych członkiń.

Jeszcze jest druga sprawa. KSMŻ zorganizowałaby dla swych członkiń ze wsi biuro pośrednictwa pracy dla pomocnic domowych.

Panie domu dużo mają kłopotu ze służbą. Wiadomo, jak trudno znaleźć odpowiednią służącą uczciwą, niezepsutą, mającą poczucie odpowiedzialności. KSMŻ, organizacja która chce być szkołą życia, rozporządza wielką liczbą członkiń o wielkim wyrobieniu charakteru, nad czym pracuje się tam ze szczególną troską; stowarzyszenie to umie zdać sobie sprawę z wartości każdej członkini. Członkinie z miasta są ekspedientkami, biuralistkami, krawcowymi itd. Członkinie ze wsi są najczęściej córkami małorolnych, o których nędzy tak głośno jest dziś w Polsce. Wśród nich znalazłoby się dużo dziewcząt zdolnych być pomocnicami pani domu w całym tego słowa znaczeniu.

Współpraca tych dwóch organizacyj kobiecych — to myśl, która urodziła się z wielkiej troski o przyszłość moich młodych przyjaciółek we wsi, którym tak bardzo chciałoby się otworzyć widoki na jakąś zmianę na lepsze w beznadziejnej jednostajności ich życia.

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Zagranicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10, półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.
Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr. 7.740.
Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr. 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr. w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.— 1/2 str. zł 170.— 1/4 str. zł 90.— 1/8 str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: M. Romanowa. Redaktorki: Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

7080. Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02.